

[print](#) | [export](#)

Publication number: JP2001269142 A2
Publication country: JAPAN
Publication type: APPLICATION
Publication date: 20011002
Application number: JP20000088365
Application date: 20000328
Priority: JP20000088365 20000328 ;
Assignee^{std}: HOUSE FOODS CORP ;
Inventor^{std}: SONOBE KAZUNORI ; NOMURA YUKIHIRO ; IMAURA KAYOKO ;
International class¹⁻⁷: A23L1/40 ;
International class⁸: A23L1/39 20060101 I C ; A23L1/40 20060101 I A ;
Title: ALDEHYDE-CONTAINING ROUX WITH LOW OIL-AND-FAT CONTENT
Abstract: PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a roux having excellent taste and intended for low-caloric food. SOLUTION: This roux is characterized by containing starch and/or thickening substances other than the starch, and an aldehyde, and ≤ 0 mass % of oil-and-fat.

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2001-269142

(P2001-269142A)

(43) 公開日 平成13年10月2日 (2001.10.2)

(51) Int.Cl.⁷

A 2 3 L 1/40

識別記号

F I

A 2 3 L 1/40

データベース^{*} (参考)

4 B 0 3 6

審査請求 未請求 請求項の数4 O L (全 6 頁)

(21) 出願番号 特願2000-88365 (P2000-88365)

(22) 出願日 平成12年3月28日 (2000.3.28)

(71) 出願人 000111487

ハウス食品株式会社

大阪府東大阪市御舘栄町1丁目5番7号

(72) 発明者 野村 幸弘

大阪府東大阪市御舘栄町1丁目5番7号

ハウス食品株式会社内

(72) 発明者 國部 一憲

大阪府東大阪市御舘栄町1丁目5番7号

ハウス食品株式会社内

(74) 代理人 100059959

弁理士 中村 稔 (外9名)

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 アルデヒド類を含有する低油脂含量のルウ

(57) 【要約】

【課題】 優れた味覚を有する低カロリー食品指向性のルウを提供すること。

【解決手段】 澱粉及び／又はこれ以外の増粘性物質並びにアルデヒド類を含有する、油脂含量が10質量%以下であることを特徴とするルウ。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 澱粉及び／又はこれ以外の増粘性物質並びにアルデヒド類を含有する、油脂含量が10質量%以下であることを特徴とするルウ。

【請求項2】 アルデヒド類の含有量が0.01～100ppmである請求項1記載のルウ。

【請求項3】 油脂の含有量が3質量%以下である請求項1又は2記載のルウ。

【請求項4】 油脂を実質的に含有しない請求項1～3のいずれか1項記載のルウ。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、肉や野菜などの食材と共に加熱調理することにより、カレーやシチューなどの食品をつくるのに好適に使用することができるルウに関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来のカレールウやシチュールウなどのルウとしては、主に固体脂を用い、これに小麦粉や香辛料を含有してなる固形ルウが一般的であり、これを水、野菜や肉などと共に混合加熱してカレーやシチューなどを調理している。これらのルウには、通常、油脂として多量の固体脂が用いられ、これに小麦粉や香辛料などを混合加熱後冷却固化して製造したものである。しかしながら、低カロリー指向から、油脂含量を低減したルウが求められるのが現状である。このため、油脂を用いない又は低油脂含量のルウが種々提案されている。例えば、特開平9-313142号公報には、油脂の含有量が低いにもかかわらず、さめた場合でもボテボテ感や表面の膜がなく外觀が良好なルウが開示されている。また、特開平11-98973号公報には、油脂の含有量が低いにもかかわらず、香辛料などの繊維質によるざらつきがなく、舌触りが滑らかなルウが開示されている。これらのルウは、油脂含量が低い場合でも良好な食感を提供することを主な目的とするものである。一方、油脂含量を低くした場合には、食感の問題とは別の問題として、油脂特有のこくのある香りと呈味の低減が生じる傾向があるが、低油脂含量ルウにおいて、油脂を多量に使用した場合と同様の油脂特有のこく味を呈するルウは未だ開発されていないのが現状である。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、こくのある香りと呈味とを備え、優れた味覚を有する低カロリー食品指向性のルウを提供することを目的とする。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明は、低油脂含量のルウに特定の成分を配合することにより、上記課題を効率的に解決することができるとの知見に基づくものである。即ち、本発明は、澱粉及び／又はこれ以外の増粘性物質並びにアルデヒド類を含有する、油脂含量が10質

量%以下であることを特徴とするルウを提供するものである。

【0005】

【発明の実施の形態】まず、本発明において、「ルウ」とは、必要に応じて、生の肉や野菜、茹でた肉や野菜等の食材を加え、あるいは加水して煮込み等で加熱調理することにより、カレー、シチュー等の求める食品を調理するための食品素材である。ルウには、予め調理済の肉や野菜等の食材が含まれていてもよい。また、ルウは、通常、1～15倍程度の水を加えて調理されるものであってもよく、あるいは、加水せずに加熱することにより食することができるものであってもよい。本発明のルウは、何れの食品を調理するためのものであってもよいが、加熱調理された状態でソース部分に粘性がでて食材に絡まり、香辛料などの香味が融合された形態の食品を調理するためのものであることが望ましく、特にカレー、シチュー、ソース類、スープ類やこれらの類似品等の食品を調理するためのものであることが望ましい。

【0006】また、本発明では、ルウにおける油脂の含有量を10質量%（以下、%と略称する）以下とすることが重要である。油脂含量は、3%以下とするのが好ましく、より好ましくは油脂を実質的に含有しないのがよい。ここで、油脂を実質的に含有しないとは、油脂を積極的に添加しないことを意味し、香辛料や野菜原料などからもたらされる少量の油脂、例えば、1.5%程度の存在を排除するものではない。また、油脂を用いる場合には、植物油脂を用いるのが好ましい。植物油脂としては、パーム油、綿実油、大豆油、コーン油等を用いるのが好ましい。尚、本発明では、例えば加工澱粉、ベクチンなどで調製した擬似油脂を用いてもよい。

【0007】また、本発明では、アルデヒド類を用いることを必須とする。ここで、アルデヒド類としては、直鎖状の飽和脂肪酸アルデヒド又は直鎖状の不飽和脂肪酸アルデヒドが挙げられる。好ましい直鎖状の飽和脂肪酸アルデヒドとしては、炭素数が4～10のもの、つまり、ブタナール（C₄）、ペンタナール（C₅）、ヘキサナール（C₆）、ヘプタナール（C₇）、オクタナール（C₈）、ノナナール（C₉）、デカナール（C₁₀）が挙げられる。好ましい直鎖状の不飽和脂肪酸アルデヒドとしては、2,4-デカジエナールを挙げることができる。これらのアルデヒド類は、本発明の効果に影響を及ぼさない範囲で置換されていてもよく、未置換であってもよい。また、これらのアルデヒド類は、単独で用いることができるが、これらの数種を組合せて用いてもよい。また、アルデヒド類と併用して有機酸を用いることもでき、有機酸としては、酪酸が挙げられる。本発明では、これらのアルデヒド類が、好ましくは0.01～100ppmでルウに含まれ、より好ましくは0.1～20ppmである。

【0008】本発明では、喫食時のカレーなどの食品に

とろみを出すための原料として、澱粉及び／又はこれ以外の増粘性物質を用いることを必須とする。ここで、澱粉としては、小麦粉各種起源（ジャガイモや小麦粉など）の天然澱粉や加工澱粉が挙げられる。加工澱粉としては、架橋澱粉、酸処理澱粉、熱処理澱粉、酸化澱粉、エステル化澱粉、エーテル化澱粉等が挙げられる。また、澱粉以外の増粘性物質としては、アラビアガム、キサンタンガム、グアガム、ローカストビーンガム等のガム質、乳タンパク（乳カゼイン）、ゼラチン、グルテン、ペクチン、デキストリン等の蛋白質や糖類、及び繊維質等が挙げられる。上記澱粉及び／又はこれ以外の増粘性物質の使用量は、喫食時のカレーなどの食品の粘性が100～1000cp、好ましくは、150～500cpとなるように調整することが好ましく、使用する原料の種類によっても異なるが、小麦粉、その他の澱粉を使用する場合には、1～30%、好ましくは2～15%、増粘性物質を使用する場合には、0.1～10%、好ましくは0.3～5%の量が好ましい。また、両者を併用する場合には、5～35%の量で使用するのが好ましく、より好ましくは、15～30%であり、これに含まれる増粘性物質の量としては、0.1～5%、好ましくは0.3～3%の量であることが好ましい。本発明において、澱粉として小麦粉を使用する場合には、油脂の不存在下又は若干の油脂の存在下で、100℃～140℃、10～180分間の条件下で加熱処理した小麦粉を使用するのが好ましい。このうちでも加熱処理を飽和水蒸気により行ったものが好ましい。これにより、油脂を焙煎処理しなくても、小麦粉の生っぽさを消失させ、ロースト風味を付与でき、カレーなどの風味を向上させることができる。なお、焙煎処理を行ったものを用いることもできる。

【0009】また、本発明では、加熱処理した肉の粉砕物を添加するのが好ましい。このような粉砕物は、例えば、次の方法により得ることができる。まず、肉片（例えば牛肉）を、例えば、5～10mm角、好ましくは10～30mm角の大きさにカットする。カットする肉片原料は冷凍処理されたものであってもよく、カットは、解凍前に行っても解凍後に行ってもよい。次いで、カットした肉片を、網状の棚に載せ、レトルト釜に入れた後、例えば80～150℃、好ましくは100～130℃の温度で、1～120分間、好ましくは10～60分間、0.5～5kg/m²、好ましくは0.8～2kg/m²の条件下で蒸煮する。この際、肉片から滴るエキスと共に油脂分が除かれる。肉片の油脂分が、例えば0.1～10%以下、好ましくは0.1～2%以下となるまで蒸煮するのが好ましい。この蒸煮した肉片を、例えば、フードカッター等の粉砕装置にかけて、目開き5600μm、好ましくは目開き2360μmの篩を通過するが目開き850μmの篩は通過しない大きさまで粉砕するのがよい。例えば、その粉砕物全体の50%以

上、好ましくは80%以上がこのような大きさにあるのがよい。このようにして得た肉片粉砕物は、ルウ中に、例えば、1～30%、好ましくは2～10%の割合で含有させることができる。尚、得られた肉片粉砕物は、冷凍保存することができる。更に、蒸煮の際に肉片から滴るエキスは、例えば上記棚の下方に配置した受け皿により回収することができ、このようにして回収したエキスを上記粉砕肉片と共にルウに含めることもできるが、その使用量は、エキスに含まれる油脂含量を考慮して、ルウ中の油脂含量が高くないように調整するべきである。例えば、かかるエキスを使用する場合は、ルウに対する割合で2～10%で使用するのがよい。

【0010】本発明では、上記成分以外に、常法に従って用いられる香辛料を添加することができる。香辛料としては、カレー粉、胡椒及び／又はその加工品、各種香辛料などの一種又は二種以上の混合物が挙げられる。カレー粉を使用する場合、純カレーを用いることができる。また、カレー粉は、油脂の存在下で、又は若干の油脂の存在下で90～150℃で1～30分間加熱処理したものをを用いてもよく、あるいは、加熱処理として、飽和水蒸気処理又は焙煎処理を行ったものを用いてもよい。カレー粉を使用する場合、その使用量は、ルウに対して0.5～20%であるのが好ましく、より好ましくは1～10%である。また、香辛料としては、カレー粉以外に、胡椒、クミンシード、クローブ、コリアンダー、オールスパイス等のスパイスを単品で、あるいはそれらの混合物で、適宜決定した量含ませることもできる。

【0011】また、上記成分以外に、各種粉体原料を用いることもできる。粉体原料としては、例えば、ブドウ糖及び／又は果糖、各種調味料（アミノ酸及び核酸等）、塩、エキス（酵母エキス、ビーフエキスやチキンエキス等の肉エキス、タンパク加水分解物等）、脱脂粉乳、紅藻類から得られる抽出物などが挙げられる。このうち、ブドウ糖及び／又は果糖を用いることにより、得られるルウを用いて製造した製品に良好な煮込み感を付与することができるので好ましい。この際、その使用量は、例えば、0.5～30%とするのが好ましく、より好ましくは1～15%である。なお、煮込み感を付与する際には、そのカレー原料を、例えば、70～150℃、好ましくは90～120℃で、30～240分間、好ましくは60～180分間加熱するのがよい。また、各種調味料としては、アミノ酸、核酸などが挙げられるが、これらの調味料の使用量は適宜決定することができる。例えば0.1～10%とするのが好ましい。また、本発明においては、紅藻類から得られる抽出物を添加するのが望ましい。この抽出物を添加した場合には、かかる抽出物中の成分がルウ中において連続相として存在し、それにより、油脂の含有量が少ないにもかかわらず、油脂を多量に使用した場合と同様の、適度な絡みと

キレのある舌触り、食感を効率的に付与することができる。紅藻類から得られる抽出物を用いる場合、その含有量を0.01~1%とするのが好ましい。また、紅藻類から得られる抽出物としては、寒天が好ましい。

【0012】更に、本発明には、野菜ペーストを加えることができる。特に、オニオンペースト及びガーリックペーストを添加するのが好ましい。オニオンペーストの製造方法の一例を簡単に説明すると、まず、玉葱を粗く、好ましくは、10~30mm角にカットする。このカット玉葱を、油脂を全く加えずに、60~100℃、好ましくは80~95℃で10~240分間、好ましくは30~100分間、歩留60~40%、好ましくは約50%程度まで焙煎する。この際、火力を調節し、あるいは攪拌することにより、玉葱表面に焦げが生じないようにするのがよい。このようにして得た焙煎玉葱を粉碎してペースト状にする。このような粉碎には、例えば、コミトロール、コロイドミル等の粉碎装置を用いることができる。次いで、このペースト状玉葱を、油脂を全く加えずに、60~100℃、好ましくは80~95℃で10~360分間、好ましくは60~240分間、歩留40%未満、好ましくは約30%程度まで焙煎することにより、オニオンペーストを製造することができる。得られるオニオンペーストは、実質的に油脂を含有しない。上述のようにして製造した焙煎オニオンペーストを用いることにより、焙煎の際に油脂を全く用いないにもかかわらず、その苦味や焦げがなく、焙煎玉葱の良好な風味が活かされているとともに、低カロリー指向性に適するルウを得ることができる。また、ペースト原料としては、これ以外に、ガーリックペースト、ブイヨン、エキス（ビーフエキス、チキンエキス等の肉エキス等）などを用いることもできる。

【0013】また、本発明においては、香料として、ソトロン（3-ヒドロキシ-4,5-ジメチル-2(5H)-フランオン）を用いることができ、これにより、ルウに熟成感を付与することができる。このソトロンは、単品で添加することもできるが、上述のようにして純カレーを蒸煮処理することにより、かかる成分中の含有量を高めることもできる。ソトロンは、ルウ中に10ppm以上含有させるのが好ましい。尚、本発明では、酸化防止剤、着香料及び着色料等を用いてもよい。

【0014】本発明のルウは、固形状（例えば、板状、粉状、顆粒状等）、ペースト状、液状など種々の形態とすることができる。これらは、常法により製造することができるが、その一例として、ペースト状カレーの製造方法を以下に記載する。まず、純カレー及びその他のスパイスを混合して、香辛料混合物を調製する。また、ブドウ糖及び／又は果糖、アミノ酸・核酸等の調味料、塩、肉エキス、脱脂粉乳及び寒天を混合して、粉体原料混合物を調製する。また、玉葱を10~30mm角にカットし、このカット玉葱を、油脂を全く加えずに、

60~100℃で10~240分間、歩留約50%程度まで焙煎する。この焙煎玉葱を、コミトロール、コロイドミル等の粉碎装置を用いて粉碎して、ペースト状の焙煎玉葱を得る。これに、ガーリックをコミトロール、コロイドミル等の粉碎装置により粉碎したガーリックペースト、ブイヨン及びエキスを混合し、ペースト原料混合物を調製する。また、肉片（例えば牛肉）を、10~30mm角の大きさにカットし、カットした肉片を、網状の棚に載せ、レトルト釜に入れた後、80~150℃の温度で、1~120分間、0.5~5kg/m²の条件下で蒸煮して、油脂分を0.1~10%以下とする。この蒸煮した肉片を、フードカッター等の粉碎装置にかけて、粉碎物の50%以上が、目開き5600μmの篩を通過するが目開き850μmの篩は通過しない大きさまで粉碎する。この粉碎物に、蒸煮の際に回収した肉エキスを混合して、肉処理混合物を調製する。また、小麦粉を、油脂を添加しないであるいは少量の油脂を添加して115℃に加熱しながら50分間焙煎して、小麦粉混合物を調製する。上述のようにして得た香辛料混合物1~20部、粉体原料混合物1~30部、ペースト原料混合物30~90部、肉処理混合物1~30部を90~120℃の温度で30~240分間加熱混合する。その後、これを、一旦90℃未満、この70~85℃にまで冷却し、これに小麦粉混合物1~30部、ソトロン0.001~1部、C₄₋₁₀の各種直鎖状飽和アルデヒド及び／又は直鎖状不飽和アルデヒドとしての2,4-デカジナル0.01~100ppmを加えて混合し、チューブ等の容器に充填し、10~30℃に冷却して、容器から取り出し易く、取り扱いの容易なペースト状カレールウを得ることができる。

【0015】

【発明の効果】本発明によれば、油脂の含有量が少ないにもかかわらず、油脂を多量に使用した場合と同様のコクのある香り、呈味を有するカレーやシチューなどを調製可能なルウを提供することができる。

【0016】

【実施例】実施例1

（香辛料混合物の調製）：純カレー3部及び他のスパイス0.2部を混合してなる香辛料混合物を調製した。

（粉体原料混合物の調製）：ブドウ糖4.3部、調味料（アミノ酸及び核酸）2.3部、塩1部、肉エキス1.7部及び脱脂粉乳3部を混合してなる粉体原料混合物を調製した。

（ペースト原料混合物の調製）：10~30mm角にカットした玉葱を、油脂を添加せずに90℃の温度で60分間焙煎した。得られた焙煎玉葱の歩留は50%であった。また、焙煎の際、攪拌しながら、玉葱の表面に焦げが生じないようにした。このようにして得た焙煎玉葱を、コロイドミル粉碎装置にかけて粉碎し、ペースト状にした。このペースト状の焙煎玉葱を、油脂を添加せず

に97℃の温度で180分間焙煎した。得られた焙煎玉葱の歩留は30%であった。このようにして得た焙煎玉葱ペースト32.1部をガーリックペースト1.1部、ブイヨン34.7部及び肉エキス9.4部と混合し、ペースト原料混合物とした。なお、ガーリックペーストは、ガーリックをコミトロール粉碎装置にかけて粉碎し、ペースト状にしたものである。

(小麦粉混合物の調製)：小麦粉7部を、油脂0.1部を添加して115℃に加熱しながら50分間焙煎することにより、小麦粉混合物を調製した。

【0017】上述のようにして得た香辛料混合物3.2部、粉体原料混合物12.3部、ペースト原料混合物77.3部を調理釜にて97℃で120分間加熱混合して、一旦80℃にまで冷却し、これに小麦粉混合物7.1部、ソトロロン0.1部、炭素数が4~10の各直鎖状飽和アルデヒド、直鎖状不飽和アルデヒドとしての2,4-デカジナールを加えて混合し、ペースト状のカレールウを調製した。このペースト状のカレールウを、チューブ状容器に充填した後20℃まで冷却して、ペースト状カレールウを得た。上記C₄₋₁₀の各直鎖状飽和アルデヒド、直鎖状不飽和アルデヒド(2,4-デカジナール)は、得られるルウに対して以下の表1に記載の濃度となるように添加した。また、以下の表1には、上記各原料成分の使用量を記載するが、特に記載のない限りその量は部によるものである。上述のようにして得られたカレールウの油脂含量は、0.3%であった。このカレールウに加水し、適当な具材を加えて97℃で20分間煮込んでカレーを調理した。得られたカレーは、油脂の含有量が少ないにもかかわらず、油脂を多量に使用した場合と同様のコクのある香り、呈味を有するものであった。

【0018】実施例2

(香辛料混合物の調製)：純カレー3.8部及び他のスパイス0.4部を用いた以外は、実施例1と同様にして香辛料混合物を調製した。

(粉体原料混合物の調製)：塩0.8部、脱脂粉乳2部を用い、更に、寒天0.1を用いた以外は、実施例1と同様にして粉体原料混合物を調製した。

(ペースト原料混合物の調製)：ブイヨン32部及び肉エキス12.2部を用いた以外は実施例1と同様にしてペースト原料混合物を調製した。

(小麦粉混合物の調製)：実施例1と同様にして小麦粉混合物を調製した。

【0019】上述のようにして得た香辛料混合物4.2部、粉体原料混合物11.2部、ペースト原料混合物77.4部、小麦粉混合物7.1部を用いた以外は、実施例1と同様にしてペースト状カレールウを得た。尚、そ

の配合割合は、以下の表1に記載のとおりである。

【0020】上述のようにして得られたカレールウの油脂含量は、0.3%であった。このカレールウに加水し、適当な具材を加えて煮込んでカレーを調理した。得られたカレーは、油脂の含有量が少ないにもかかわらず、油脂を多量に使用した場合と同様のコクのある香り、呈味を有するものであった。

【0021】実施例3

(香辛料混合物の調製)：純カレー4部及び他のスパイス0.3部を用いた以外は、実施例1と同様にして香辛料混合物を調製した。

(粉体原料混合物の調製)：ブドウ糖9.3部、調味料(アミノ酸及び核酸)2.9部、肉エキス1.4部及び脱脂粉乳1.2部を混合してなる粉体原料混合物を調製した。

(ペースト原料混合物の調製)：実施例1記載の方法で調製したオニオンペースト19.9部、ガーリックペースト1.4部、ブイヨン26.6部及び肉エキス19.3部を用いて、実施例1と同様にしてペースト原料混合物を調製した。

(小麦粉混合物の調製)：実施例1と同様にして小麦粉混合物を調製した。

(肉処理混合物の調製)：10~30mm角にカットされた冷凍牛肉を解凍し、網状の棚に載せ、レトルト釜にいった後、115℃、25分間、0.9kg/m²で蒸煮した。この際、肉から滴るエキスを、上記棚の下方に配置した受け皿により回収した。蒸煮により油脂分を除去した肉片(油脂分：2%以下)を、フードカッターを用いて粉碎し、その粉碎物の80%以上が、目開き2360μmの篩を通過するが目開き850μmの篩は通過しない大きさとした。かかる粉碎片3.2部と上記エキス3.2部とを混合して、肉処理混合物を調製した。

【0022】上述のようにして得た香辛料混合物4.3部、粉体原料混合物14.8部、ペースト原料混合物67.2部、小麦粉混合物7.1部及びソトロロン0.1部を用い、更に、肉処理混合物6.4部を用いた以外は、実施例1と同様にしてペースト状カレールウを得た。尚、その配合割合は、以下の表1に記載のとおりである。

【0023】上述のようにして得られたカレールウの油脂含量は、0.4%であった。このカレールウに加水し、適当な具材を加えて煮込んでカレーを調理した。得られたカレーは、油脂の含有量が少ないにもかかわらず、油脂を多量に使用した場合と同様のコクのある香り、呈味を有するものであった。

【0024】表1

原料		実施例 1	実施例 2	実施例 3
香辛料混合物	純カレー	3	3.8	4
	スパイス	0.2	0.4	0.3
粉体原料混合物	ブドウ糖	4.3	4.3	9.3
	調味料(アミノ酸・核酸)	2.3	2.3	2.9
	塩	1	0.8	--
	肉エキス	1.7	1.7	1.4
	脱脂粉乳	3	2	1.2
	寒天	--	0.1	--
ペースト原料混合物	オニオンペースト	32.1	32.1	19.9
	ガーリックペースト	1.1	1.1	1.4
	ブイヨン	34.7	32	26.6
	肉エキス	9.4	12.2	19.3
肉処理混合物	粉砕物	--	--	3.2
	エキス	--	--	3.2
小麦粉混合物	小麦粉	7	7	7
	油脂	0.1	0.1	0.1
	ソトロン	0.1	0.1	0.2
直鎖状飽和アルデヒド	C ₄ アルデヒド	0.25ppm		
	C ₆ アルデヒド	0.09ppm		
	C ₈ アルデヒド	0.10ppm		
	C ₇ アルデヒド	0.12ppm		
	C ₉ アルデヒド	0.08ppm		
	C ₉ アルデヒド	0.23ppm		
	C ₁₀ アルデヒド	0.38ppm		
直鎖状不飽和アルデヒド	2, 4-デカジナール	0.25ppm		
合計		約100部		

フロントページの続き

(72)発明者 今浦 賀容子
大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号
ハウス食品株式会社内

Fターム(参考) 4B036 LC01 LC07 LG02 LH05 LH11
LH12 LH13